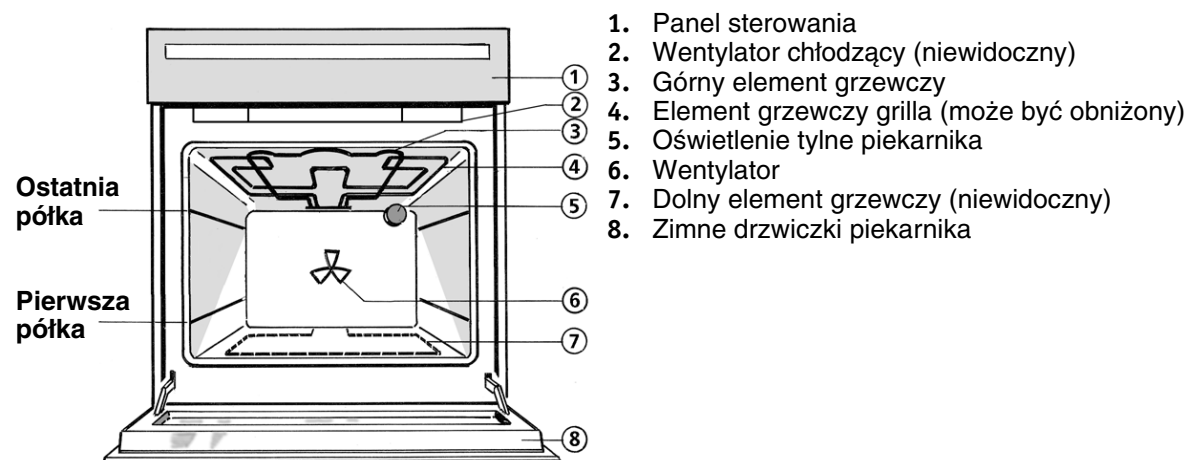
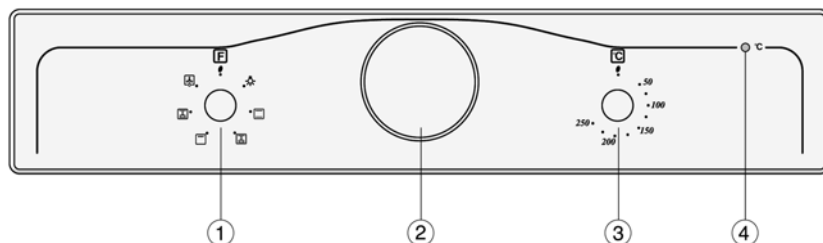




AKCESORIA



PANEL STEROWANIA



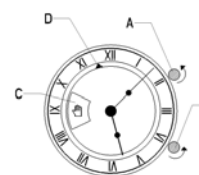
1. Pokrętło przełącznika funkcji

2. Zegar analogowy

3. Pokrętło termostatu

4. Czerwona kontrolka termostatu

ZEGAR ANALOGOWY



Zastosowanie zegara analogowego:

- 1) Wskazywanie aktualnej godziny. Aby ustawić aktualną godzinę, należy nacisnąć przycisk (B) i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 2) Programowanie czasu rozpoczęcia pieczenia maksymalnie 12 godzin z góry (np. NIE należy ustawiać czasu na 7:00 rano aby proces pieczenia rozpoczął się o godzinie 8:00 wieczorem ponieważ piekarnik włączy się o godzinie 8:00 rano).
- 3) Programowanie długości czasu pieczenia. Funkcja pozwala na zaprogramowanie piekarnika (przy dowolnej funkcji) w taki sposób, aby po upływie określonego czasu piekarnik wyłączył się automatycznie. Długość pieczenia można zaprogramować w zakresie od 5 minut do 180 minut.

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

a) PIECZENIE W TRYBIE RĘCZNYM

- 1) Obrócić przycisk (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (bez naciskania) aż w okienku pojawi się symbol .
- 2) Nacisnąć przycisk (A) i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do chwili, gdy trójkąt (D) ► będzie wskazywał czas wyświetlany na zegarze (wskazówka godzin).

Po przekręceniu we właściwe położenie przycisk zaskoczy.

- 3) Ustawić pokrętło wyboru na odpowiedni symbol. Kontrolka piekarnika zaświeci się.
- 4) Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę. Czerwona kontrolka termostatu zaświeci się.

5) Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie OFF (0 - •), ponieważ w trybie ręcznym piekarnik NIE wyłączy się automatycznie.

b) PIECZENIE W TRYBIE RĘCZNYM Z CZASEM ROZPOCZĘCIA PIECZENIA

- 1) Obrócić przycisk (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (bez naciskania) aż w okienku pojawi się symbol .
- 2) Nacisnąć przycisk (A) i obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż trójkąt (D) ► wskaże godzinę, o której ma się rozpocząć pieczenie (np. na rysunku: 11.30).

3) Ustawić pokrętło wyboru na odpowiedni symbol.

4) Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę.

5) Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie OFF (0 - •), ponieważ w trybie ręcznym piekarnik NIE wyłączy się automatycznie.

c) PIECZENIE PROGRAMOWE Z CZASEM ROZPOCZĘCIA I CZASEM TRWANIA PIECZENIA

- 1) Obrócić przycisk (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (bez naciskania) aż w okienku zostanie wyświetlony żądany czas trwania pieczenia (C) (5 - 180 minut).
- 2) Nacisnąć przycisk (A) i obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż trójkąt (D) ► wskaże godzinę, o której ma się rozpocząć pieczenie (np. na rysunku: 11.30).

3) Ustawić pokrętło wyboru na odpowiedni symbol.

4) Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę.

5) Przy końcu ustawionego czasu pieczenia zostanie wygenerowany sygnał akustyczny, a piekarnik wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, należy przekręcić przycisk (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (bez naciskania) aż w okienku pojawi się symbol .

6) Po upływie ustawionego czasu pieczenia, pieczenie można wydłużyć, wykonując instrukcje podane powyżej lub korzystając z procedury pieczenia w trybie ręcznym.

Tabela funkcji piekarnika

Funkcja	Opis funkcji
- Piekarnik wyłączony	0
Oświetlenie	• Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
FUNKCJA STATYCZNA	• Do gotowania mięsa, ryb i drobiu na półce. • Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i, po wyłączeniu czerwonej kontrolki termostatu, włożyć potrawę do piekarnika. • Zaleca się używanie półek na drugim lub trzecim poziomie.
WENTYLATOR + STATYCZNA	• Do pieczenia na maks. 2 półkach. • W razie potrzeby, zaleca się zmieniać pozycję potrawy, co zapewni jej równomierne pieczenie. • Nie trzeba podgrzewać piekarnika (za wyjątkiem pizzy i ciast).
FUNKCJA GRILL	• Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, kielbasek) oraz na rożnie, do podpiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. • Podgrzewać piekarnik przez 3-5 min. • Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. • Piecząc mięso, dolać nieco wody do tacki na pierwszej półce, co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. • Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
TURBOGRILL	• Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). • Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. • Piecząc mięso, dolać nieco wody do tacki na pierwszej półce, co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. • Obracać mięso w czasie pieczenia.
FUNKCJA ROZMRAŻANIA	• Do rozmrażania artykułów żywnościowych do temperatury otoczenia. • Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.

ARTYKUŁY	Funkcja	Podgrzewanie	Półka od dotu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia min
MIEŚO Jagnię, kozłę, baranina		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
Cielęcina, wołowina, wieprzowina		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Kurczak, królik, kaczka		X	2	200	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Indyk (3-5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
Gęś (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
RYBY (1 kg) dorada, labraks, turczyk, łosoś, dorsz		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
RYBY (<1 kg - kawalki) siódłak, turczyk		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
WARZYWA Papryka, pomidory, pieczone ziemniaki		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
SŁODYCZE, CIASTA, ITP. Ciasta drożdżowe		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Ciasta z nadzieniem serowym		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Tarta		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel, naleśniki		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Biszkopty, obwarzanki, kruche ciasto		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Beza, ciasteczka		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Słone ciasta, ciasta z nadzieniem owocowym, np. ananasem, brzoskwinia		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, zapiekanka z ziemniaków, cannelloni, zapiekanki w cieście		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Chleb		X	2	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizza		X	2	225	15 - 20
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent		X	2	210	20 - 30
		X	2	200	30 - 40
Suflet		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60

ARTYKUŁY	Funkcja	Podgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia min
Tosty		X	3-4	200-225	10 - 15
Antrykot		X	3-4	200-225	30 - 40
Kotlety		X	3-4	200-225	30 - 40
Kielbaski		X	3	200-225	30 - 40
Kotlety pieczone na żarze		X	3	200-225	30 - 40
Ryby (w kawałkach)		X	3	200-225	30 - 40
Udka kurczaka		X	3	200-225	40 - 50
Rożen		X	3	200-225	40 - 50
Żeberka		X	3	200-225	40 - 50
1/2 kurczaka		X	3	200-225	40 - 50
1/2 kurczaka		-	3	200-225	40 - 50
Kurczak w całości		-	2-3	200-225	60 - 70
Pieczeń wieprzowa, wołowa		-	2-3	200-225	60 - 80
Kaczka		-	1-2	200-225	60 - 80
Udziec jagnięcy		-	1-2	200-225	80 - 100
Rostbef		-	2	200-225	60 - 70
Pieczone ziemniaki		-	2-3	200-225	40 - 50
Ryby, np. dorada, pstrąg		-	3	190-200	40 - 50

Uwaga: Wskazane czasy i temperatury pieczenia podane są jedynie informacyjnie.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.